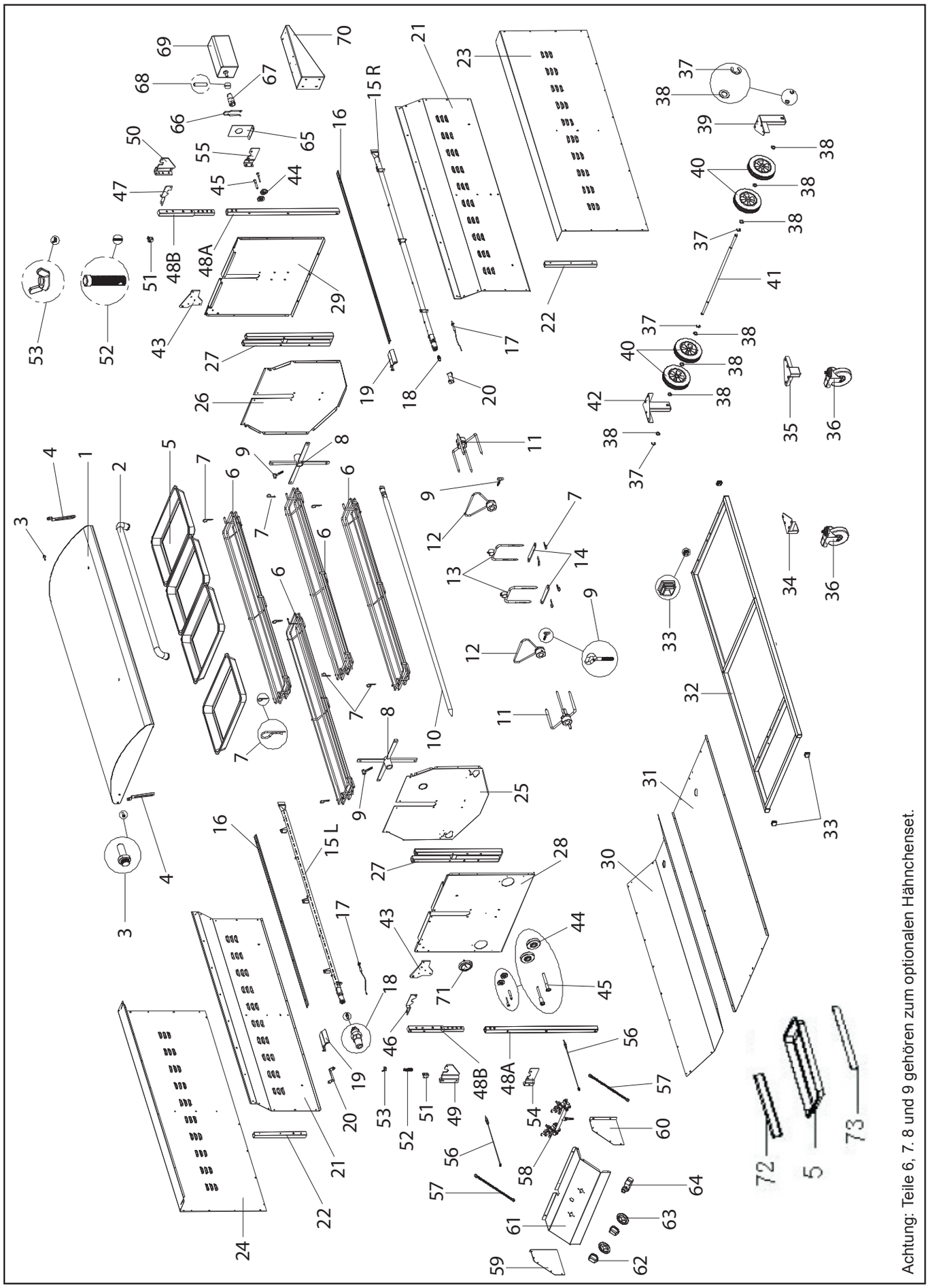
Bedienungsanleitung
SPANFERKEL- und LAMMGRILL
„COLUMBUS“

Version 2014/
Art. Nr. 12120001

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 1 4/9/14 11:38 AM



Achtung: Teile 6, 7. 8 und 9 gehören zum optionalen Hähnchenset.

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen **4**

Lieferumfang ..... **4 - 5**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **5**

Zu Ihrer Sicherheit ..... **5 - 6**

Signalsymbole 5

Allgemeine Sicherheitshinweise 5

Sicherheitshinweise ..... 5 - 6

Montage ..... **6 - 9**

Vorbereitung 6

Benötigtes Werkzeug 6

Grill zusammenbauen ..... 7 - 8

Batterie einsetzen **9**

Gasflasche anschließen ..... **9 - 11**

Regler und Schlauch 9

Aufbewahrung des Gerätes 9

Die Gasflasche 9

Verbindung zum Gerät 9

Gasleckstellen prüfen 10

Grill aufstellen **10**

Vor dem Grillen **10**

Bedienung ..... **10 - 11**

Wartung und Reinigung ..... **12 - 13**

Fehlerbehebung **13**

Entsorgung **13**

Konformitätserklärung **13**

Technische Daten **14**

Garantie **14**

Service **14**

Inverkehrbringer **14**

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten) **15**

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 3 4/9/14 11:38 AM

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Deckel	1
2	Deckelgriff	1
3	Deckelachse	2
4	Silikon - Deckelstopper	2
5	Servierschalen	5
6	Grillkorb (optional/Hähnchenset)	4
7	Federsplint (optional/Hähnchenset)	12
8	Grillkorbtträger (optional/Hähnchenset)	2
9	Trägerschraube (optional/Hähnchenset)	2
10	Spießstange	1
11	4-fach Fleischklammer	2
12	Tragegriff	2
13	Rückenklammer	2
14	Arretierung mit Federsplint	2
15L	Brenner links	1
15R	Brenner rechts	1
16	Brennerabdeckung	2
17	Piezokabel und Zündspitze	2
18	Brennerdüse	2
19	Zünderabdeckung	2
20	Halter Thermosicherung	2
21	Gehäusewand hinten&vorne/innen	2
22	Gehäusewandträger	2
23	Gehäusewand vorne/außen	1
24	Gehäusewand hinten/außen	1
25	Gehäusewand links/innen	1
26	Gehäusewand rechts/innen	1
27	Gehäusewandträger links/rechts	2
28	Gehäusewand links/außen	1
29	Gehäusewand rechts/außen	1
30	Gehäusewand unten/inne	1
31	Gehäusewand unten/außen	1
32	Gehäuserahmen	1
33	Rahmenendkappen	4
34	Rollenträger links/hinten	1
35	Rollenträger links/vorne	1
36	Rolle mit Bremse	2
37	Federring	4
38	Unterlegscheibe	8
39	Radträger vorne/rechts	1
40	Rad	4
41	Radachse	1
42	Radträger hinten/rechts	1
43	Deckelscharnier	2
44	Spieß-Rolle	4
45	Spieß-Rollenachse	4
46	Spießarretierung links	1
47	Spießarretierung rechts	1
48a	unterer Spießträger	2
48b	oberer Spießträger	2
49	Spießauflage links	1
50	Spießauflage rechts	1
51	Halter für Schraube und Flügelmutter M10	2
52	Schraube M10	2
53	Flügelmutter M10	2
54	Spießrollenhalter links	1
55	Spießrollenhalter rechts	1
56	Thermofühler	2
57	Gaszuleitung	2
58	Armatur	1
59	Gehäusewand Armaturenbox hinten	1
60	Gehäusewand Armaturenbox vorne	1
61	Armaturenbox	1
62	Drehregler	2

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 4 4/9/14 11:38 AM

63	Drehreglerrahmen	2
64	Piezozünder (doppelt)	1
65	Hitzeschutzblech Motor	1
66	Spießstangenarretierung	1
67	Spießstangenbuchse	1
68	Splint für Buchse	1
69	Motor	1
70	Motorträger	1
71	Temperaturanzeige	1
72/73	vormontierte Halterung für Servierschale	je 1

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!
Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!
Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!
Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nur im Freien verwenden!**
- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.**
- **ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.**
- **Gerät während des Betriebs nicht bewegen.**
- **Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!
Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr Brandgefahr!
Grill **niemals mit geschlossenem Deckel** einschalten/zünden.

- Den Gasgrill bei geschlossenem Deckel nur mit kleiner Flamme betreiben.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die Gasflamme und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!
Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.

Gefahr Vergiftungsgefahr!
Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 5 4/9/14 11:38 AM

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

– Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
– Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

– Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
– Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
– Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
– Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Vorsicht! Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

– Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
– Alle offenen Flammen löschen.
– Keine elektrischen Geräte bedienen.
– Den umliegenden Bereich belüften.
– Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
– Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Umgehend einen Gas-Fachmann oder ihren Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, benachrichtigen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Den Gasgrill nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z. B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.

– Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Gasgrill getrennt sein.
– Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gasgrills aufbewahren.
– Die Gasflasche nicht direkt unter den Gasgrill stellen.

Gefahr Stromschlaggefahr!

Der Spießmotor muss vor Wasser oder Dampf geschützt und darf nicht im Regen verwendet werden.

– Der Stecker des Spießmotors muss über eine abgesicherte Steckdose angeschlossen werden.
– Der Anschluss über eine festverlegte Leitung ist nicht gestattet.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Wir empfehlen, zum Auspacken des Grills den Deckel und die Seitenwände des Kartons abzunehmen und dann die Teile herauszunehmen.
3. Dieser Grill wird weitgehend montiert geliefert, abgesehen von den Rädern, dem Motor und den Spießträgern.
4. Für den Zusammenbau werden zwei Personen benötigt.
5. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
6. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite.

Benötigtes Werkzeug

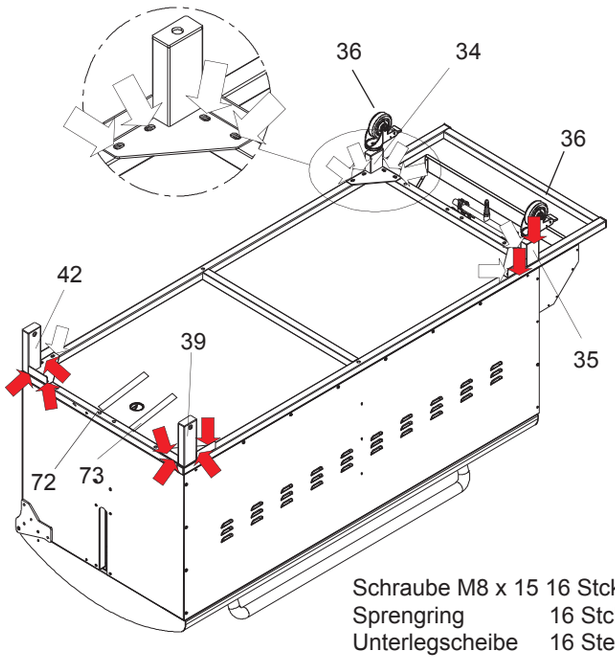
1 x Kreuzschraubendreher
1 x verstellbarer Gabelschlüssel
1 x mitgeliefertes Werkzeug zur Montage der Radträger

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 6 4/9/14 11:38 AM

Schritt 1

Montage der Radträger und Lenkrollen

Um Ihren neuen Grill vor dem Verkratzen zu schützen, legen Sie zur Montage der Räder den kompletten Grill, mit dem geschlossenen Deckel nach unten, auf eine weiche Unterlage (Decke / Kissen). Arbeiten Sie nur zu zweit!

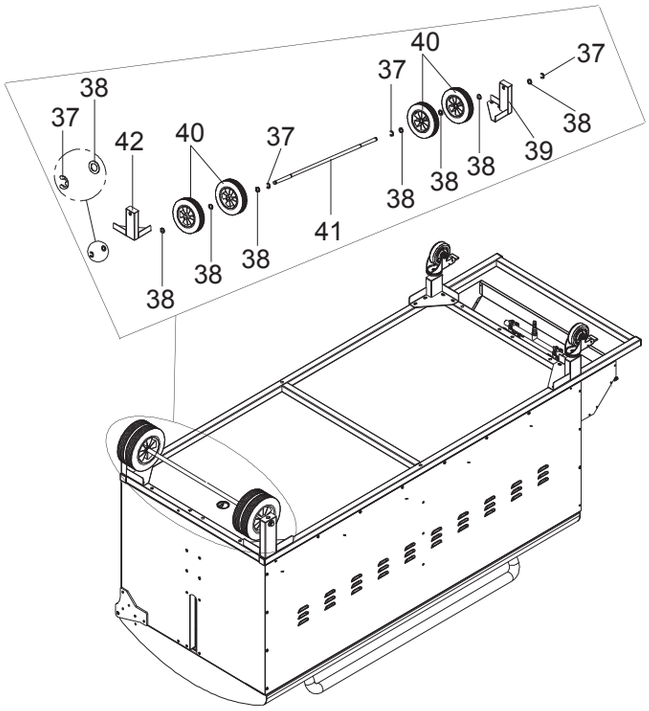


Schraube M8 x 15	16 Stck.
Sprengring	16 Stck.
Unterlegscheibe	16 Steck.

Für diesen Schritt benötigen Sie das Werkzeug:
(im Lieferumfang enthalten)

Schritt 2

Montage der Radachse und Räder.

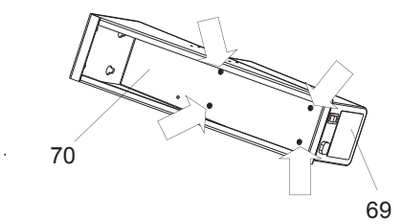


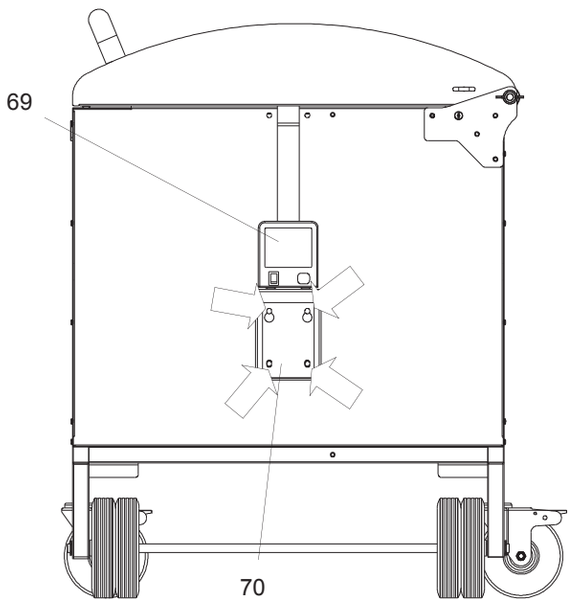
Schritt 3

Montage des Motors

Vor Montage des Motors und des zugehörigen Trägers lösen Sie bitte zuerst die vier vormontierten Schrauben M5x8 auf der Unterseite des Motors Nr. 69. Legen Sie dann den Motor auf seinen Träger Nr. 70, und ziehen sie abschließend den Motor in seine Position.

Lösen Sie dann die oberen beiden der vier Schrauben leicht und die beiden unteren ganz. Hängen Sie dann den Motor mit Träger auf die beide oberen Schrauben, setzen die beiden unteren Schrauben wieder ein und verschrauben alle vier fest mit dem Gehäuse.

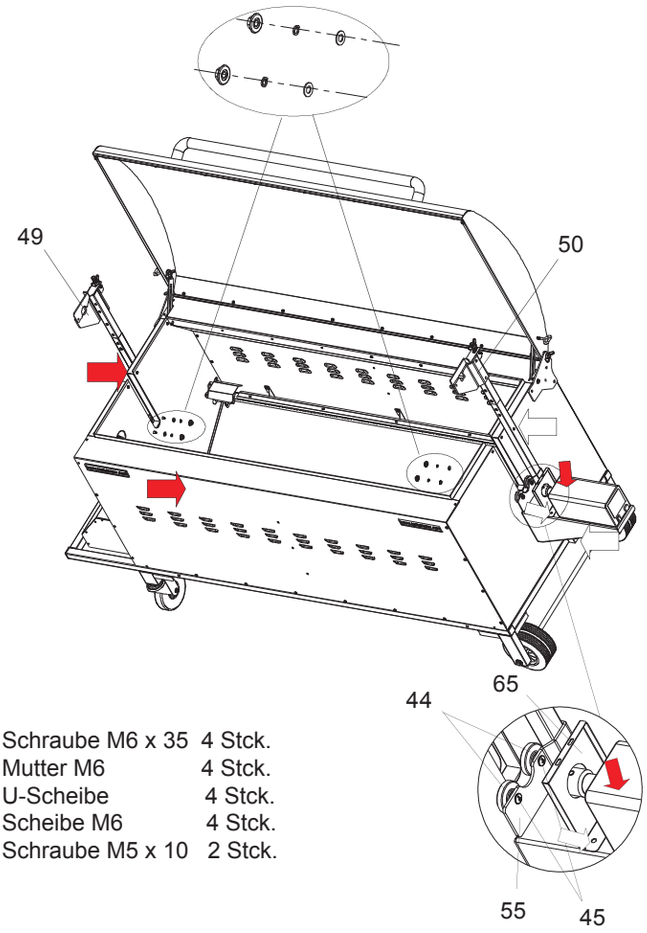




P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 7 4/9/14 11:39 AM

Schritt 4

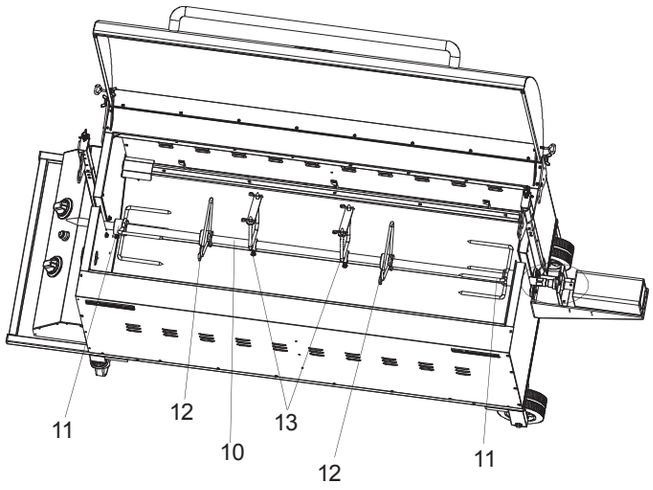
Verschraubung der Spießträger.



Schraube M6 x 35	4 Stck.
Mutter M6	4 Stck.
U-Scheibe	4 Stck.
Scheibe M6	4 Stck.
Schraube M5 x 10	2 Stck.

Schritt 5

Einlegen der Spießstange mit Halterungen.

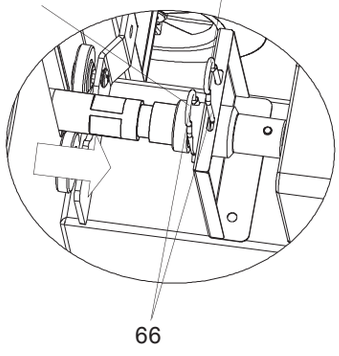


im Gebrauch

nach Gebrauch

im Gebrauch

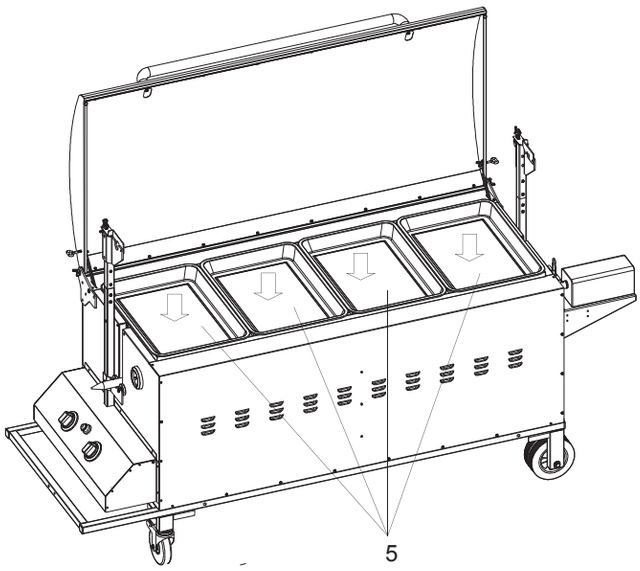
nach Gebrauch



Schritt 6

Einlegen der Servierschalen.

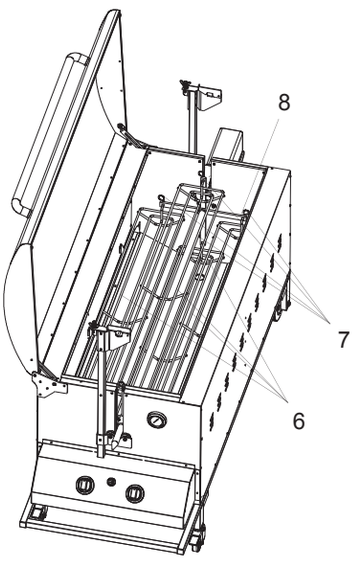
Hinweis: die fünfte Servierschale (5) wird rechts unter den Grill in die Halterungen 72 + 73 geschoben und dient als Fettauffangbehälter.



Schritt 7

Einlegen des optionalen Hähnchengrillkorbs

(Zubehör Art.Nr.:12900002, siehe Seite 15)



P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 8 4/9/14 11:39 AM

Wichtig:
Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Batterie einsetzen

Zum automatischen Zünden der Flamme ist es notwendig eine Batterie in das Gerät zu setzen. Verwendet wird eine 1,5V Batterie der Größe AA (Im Lieferumfang nicht enthalten!).

Entnehmen Sie die Batteriefachabdeckung, die sich zwischen den Temperaturreglern befindet und setzen Sie eine 1,5 Volt Batterie der Größe AA in das Batteriefach. Achten Sie auf korrekte Polung (+ / -). Der Pluspol der Batterie muss nach außen zeigen. Schließen Sie das Batteriefach.

Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50 mBar Regler mit Butan-/Propangas zu bedienen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler der nach BSEN 12864:2001 zertifiziert ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem LPG Gaslieferanten nach geeigneten Reglern für Gasflaschen. Für den Betrieb dieses Grills benötigen Sie eine handelsübliche 5 kg Flasche Propan- bzw. Butangas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gasgrill geliefert. **Dem Regler liegt eine separate Bedienungsanleitung bei.** Ersatz hierfür ist bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gasgrills, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. **Der Schlauch muss verwindungs- und knickfrei verlegt sein.** Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gasgrills in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

Aufbewahrung des Gerätes

Der Gasgrill darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Grill für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher beigestellt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß!

Wenn der Grill nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Grill getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde. Die Gasflasche muss außerhalb des Gerätes gelagert werden. Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlußmuttern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50ºC überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern. **Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!**

Verbindung zum Gerät

Stellen Sie die Gasflasche seitlich neben dem Grill auf den Boden.

Achtung! Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

Achtung! Eine Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.

Achtung!

Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 9 4/9/14 11:39 AM

Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf aus stehen.
- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem linken Temperaturregler einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht repariert werden kann, nicht versuchen die Leckstelle weiter zu reparieren. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Fachmann.
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert ist.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!

⚠ Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

Waschen Sie das Spießzubehör: Tragegriff, Fleischklammer, Rückenfixierung und die Servier-/Fettauffangschalen vor dem ersten Gebrauch.

Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmen Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.

Lassen Sie den Grill vor der ersten Benutzung für min 15 Minuten mit geschlossener Haube und vollständig aufgedrehtem Gas laufen. Damit führen Sie eine „Warmreinigung“ der innen liegenden Bauteile durch und der Geruch der von der Produktion leicht öligen Oberflächen verflüchtigt sich.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!

⚠ Der Grill und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Vor dem ersten Grillen, das Gerät für min. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel und bei hoher Flamme ohne Grillgut erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.

– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.

– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

Gefahr Explosionsgefahr!

⚠ Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Grill anzünden.

– Prüfen Sie den Grill auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.

– Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.

– Öffnen Sie den Deckel des Grills, bevor Sie den Brenner zünden. Es kann sonst zu einer explosiven Entflammung kommen, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod verursachen kann.

Zündsystem - Anzünden mit Piezozünder

1. Den Deckel des Grills öffnen, bevor der Brenner eingeschaltet wird.
2. Stellen Sie alle Temperaturregler auf Position (aus).
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil. Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche.
4. Drücken Sie einen der Temperaturregler am Grill, halten Sie ihn gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position der großen Flamme (Max).
5. Ein Klickton ist zu hören. Hiermit wird angezeigt, dass das Gerät zündet. Wiederholen Sie dies 4 bis 5 Mal, bzw. bis die Flamme brennt. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme nicht sofort brennt.

   Wichtig!

   Wenn sich der Brenner nicht entzündet, drücken Sie den Temperaturregler und drehen ihn auf Position (aus). Drehen Sie auch das Flaschenventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie entweder den Vorgang, oder zünden Sie den Brenner konventionell mit einem Streichholz an.
6. Wenn der Brenner gezündet hat, drehen Sie ggf. einen zweiten oder alle Temperaturregler auf die Position der großen Flamme (Max). Die Brenner zünden automatisch.
7. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus) und danach die Temperaturregler am Gerät auf • (aus).

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 10 4/9/14 11:39 AM

Konventionelles Anzünden mit Streichholz

Gefahr ***Verbrennungsgefahr!***

Zünden Sie den Grill niemals mit einem Streichholz von oben an, sondern immer von unten.

1. Drehen Sie die Temperaturregler auf Position AUS.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil.

   Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche.

4. Drücken Sie einen Temperaturregler am Grill, halten Sie ihn gedrückt und drehen ihn dabei in die Position der großen Flamme (Max).
5. Stecken Sie ein brennendes, handelsübliches extra langes Kaminstreichholz durch das Loch in die Nähe des Brenners.
6. Um den nächsten Brenner zu zünden, drücken Sie den entsprechenden Temperaturregler, halten Sie ihn gedrückt und drehen ihn dabei in die Position der großen Flamme (Max).

Mit geschlossenem Deckel garen

Gasgrills mit Deckel ermöglichen ein schonendes Garen von größeren Fleischstücken und ganzem Geflügel, ähnlich wie bei einem Ofen.

Bei geschlossenem Deckel wird nur eine Flamme benötigt. Stellen Sie die Temperatur auf kleine oder mittlere Flamme und schließen den Deckel. **VERMEIDEN SIE EINE ZU STARKE ERHITZUNG DES GRILLS**. Ein unnötiges Öffnen des Deckels bedeutet, dass hierbei jedes Mal die Hitze entweicht und somit die Garzeit verlängert wird. Vermeiden Sie daher ein unnötiges Öffnen des Deckels.

Grillen beenden

Sobald die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, sollte der Grill für 5 Minuten auf höchster Flamme brennen. Hierdurch werden Reste am Brenner verbrannt und das Reinigen wird somit erleichtert. Achten Sie darauf, dass während dieses Vorgangs der Deckel geöffnet ist.

Grill abschalten

Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus) und danach die Temperaturregler am Gerät auf ● (aus). Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor der Deckel geschlossen wird.

Grillleitfaden

Planen Sie Ihren Gasvorrat immer anhand der geschätzten Grillzeit Ihres Grillgutes. Es ist auf jeden Fall immer sinnvoll eine zweite volle Gasflasche in Reserve zu haben. Ihr Gasgrill wird mit beiden, auf voller Kraft laufenden, Brennern rund ein Kilo Gas pro Stunde verbrauchen.

Der folgende Abschnitt ist nur eine grobe Orientierung und geht davon aus, dass Sie ein Schwein von etwa 50 Kilo Gewicht grillen möchten.

Idealerweise sollte das Fleisch vor der Zubereitung auf Raumtemperatur gebracht worden sein. Wenn Sie das Schwein vorbereiten, sollten Sie nicht vergessen, ca. 300 ml Salzlake oder eine andere Gewürzflüssigkeit, je nach Ihrem Geschmack, pro 10 kg Gewicht des Schweines, verteilt unter der Haut, mit einer großen Spritze einzubringen. Dies gibt Ihrem Grillgut den besonderen Geschmack.

Reiben Sie die Oberfläche der Haut zu Beginn des Grillens noch nicht mit Gewürzen oder Salz ein, diese würde nur verbrennen. Sie können jedoch gegen Ende des Grillvorgangs die Haut mit Salzlake, Bier, Honig, Öl, bzw. Gemischen aus diesen Zutaten einpinseln.

Achten Sie während des Grillens sorgfältig auf Ihr Fleisch.

Beginnen Sie den Grillvorgang mit ca. 30 bis 40 Minuten mit beiden Brennern auf voller Kraft, um das Fleisch anzubraten, das heißt, die Außenhaut abzudichten. Die Haut sollte knusprig und dunkel werden - lassen Sie sie aber nicht schwarz werden!

Danach drehen Sie für die nächsten viereinhalb bis fünf Stunden (je nach Größe und Gewicht) entweder einen Brenner fast voll auf und den anderen aus oder aber beide auf niedrig. Je langsamer das Fleisch brät, umso schmackhafter wird das Ergebnis sein.

Nach dem Grillen (verwenden Sie einen Temperatursensor - Kerntemperatur ca. 74°C - um sicher zu sein) heben Sie das Schwein in die Tranchierposition. Legen Sie die vier Servierschalen unter den Spieß in die Grillwanne. Legen Sie das geschnittene Fleisch in die Servierschalen. Lassen Sie einen Brenner auf niedriger Stufe laufen, damit die vier Servierschalen heiß bleiben.

Wenn Sie ein ganzes Lamm grillen möchten, sollten Sie es etwa einen Tag vorher in Olivenöl und Kräutern marinieren und die Haut mit Knoblauchzehen zu spicken. Da Lamm weniger Fett als Schwein enthält, ist es sinnvoll, das Innere des Lamms mit z.B. (Lamm-) Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zu füllen und die Haut nach dem Anbraten regelmäßig mit Olivenöl zu bestreichen, damit es schön saftig bleibt.

HINWEIS: Sie können sowohl ein ganzes Schwein, wie auch ein ganzes Lamm grillen. Wenn Sie jedoch den Hähnchengrillkorb als Zubehör Ihr eigen nennen, dann können Sie ein ganze Palette unterschiedlicher Grillstück zeitgleich zubereiten:

Backschinken, Rollbraten, Hähnchen, Lammkeulen und vieles mehr. Achten Sie bei der Zubereitung von unterschiedlichen Grillstücken auch auf die unterschiedlichen Garzeiten.

Mit etwas Planung können Sie entweder alle Grillstücke zu selben Zeit auf den Punkt gegrillt auftischen, oder in der gewünschten Reihenfolge nacheinander. Durch die rotierenden Körbe können Sie jederzeit Stücke entnehmen oder dazugeben.

Kerntemperaturen

Schweinefleisch:	- durch ca. 74 - 82 °C
Lammfleisch:	- rosa ca. 60 - 68 °C
	- zartrosa ca. 65 - 70 °C -
	- durch ca. 75 - 82 °C
Geflügel:	- mindestens: 80 – 82 °C
Rindfleisch:	- Rinderbraten rosa ca. 60 - 68 °C
	- Rinderbraten durch ca. 75 - 82 °C
	- Roastbeef rosa ca. 60 - 68 °C
	- Rinderfilet rosa ca. 60 - 68 °C
Kalbfleisch:	- Kalbsbraten/Schulter durch ca. 75 - 82 °C
	- Kalbskeule/Oberschale durch ca. 78 - 82 °C
	- Kalbsrücken rosa ca. 60 - 68 °C
	- Kalbsfilet rosa ca. 60 - 68 °C

Die angegebenen Werte sind ca. Werte und basieren auf einer durchschnittlichen Fleischqualität.

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 11 4/9/14 11:39 AM

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Hinweis: Edelstahl verfärbt sich bei hohen Temperaturen! Das ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!

Reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr ***Verbrennungsgefahr!***
Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Gefahr ***Gesundheitsgefahr!***
Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung ***Beschädigungsgefahr!***
Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Zur Vereinfachung der Reinigung sollten Sie die Servier-/Fettauffangschalen immer mit Aluminiumfolie auslegen und diese regelmäßig austauschen.

- Lassen Sie den Grill nach jeder Benutzung für ca. 5 Minuten auf höchster Stufe ohne Grillgut ausbrennen. Dies reduziert Lebensmittelablagerungen.
- Stellen Sie den Regler am Gasschlauch auf Stellung **Off** (aus), bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Nehmen Sie das Spießzubehör: Tragegriff, Fleischklammer, Rückenfixierung und die Servierschalen ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Falls sich auf der inneren Oberfläche des Deckels eine Fettschicht gebildet hat, kann diese mit einer starken und heißen Seifenlösung gereinigt werden. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und vollständig trocknen, bevor der Grill erneut verwendet wird.
  Achtung! Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!
- Lebensmittelrückstände im Grillboden können mit Bürste, Spatel oder Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit warmem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Wird der Gasgrill nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

Brenner reinigen

- Erst die Gasflasche schließen, dann den Temperaturregler auf aus stellen (damit das noch in der Leitung vorhandene Gas ausbrennen kann).
- Der Gasgrill muss ausreichend abgekühlt sein, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Entfernen Sie das Spießzubehör und die Servierschalen ab.
- Den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen.
- Blockierte Öffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger, einem Draht bzw. mit dem geöffneten Ende einer Büroklammer reinigen.

Zündkopf reinigen

- Falls es schwierig wird, die Flamme zu zünden, kann dies daran liegen, dass die Zündkopfspitze verschmutzt ist. In diesem Fall ist es notwendig, diese zu reinigen. Die Zündkopfspitze befindet sich neben der Brenneröffnung.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es notwendig Lebensmittelrückstände zwischen Zündkopfspitze und Brenner zu entfernen. Verwenden Sie feines Sandpapier/Schmirgelpapier, um die Zündkopfspitze und die Brennerkante zu reinigen.
- Die Zündkopfspitze sollte ca. 4 - 6 mm von der Brennerkante entfernt sein. Dies ist die ideale Entfernung für eine zuverlässige Zündung.

Grilloberflächen und Deckel pflegen

WICHTIGE INFORMATION

Pflege und Schutz der Edelstahl-Oberflächen

Ihr Grill wurde mit **Komponenten aus Edelstahl** hergestellt. Alle Edelstahl Qualitäten erfordern einen gewissen Aufwand an Schutz und Pflege, um deren Erscheinungsbild zu erhalten. **Edelstahl** ist entgegen allgemeiner Ansicht nicht hundertprozentig sicher vor Flugrost und Korrosion und ist somit nicht wartungsfrei. Selbst die hochwertigsten Edelstahlqualitäten erfordern eine regelmäßige Reinigung mit frischem Wasser, um Oxidation und Korrosion zu vermeiden.

Moderne Ästhetik erfordert, dass Ihr Grill mit Edelstahlkomponenten und gebürstetem Finish ausgestattet ist. Dieses gebürstete Finish wird dadurch erreicht, dass Edelstahlbleche durch einen Prozess laufen, bei dem der Spiegelglanz des Stahls entfernt wird und somit die Bleche im gebürsteten Zustand die Prozessanlage verlassen. Gebürsteter Edelstahl erfordert regelmäßige Reinigung und Pflege, um das Erscheinungsbild zu erhalten. Ohne angemessene Pflege ist es unausweichlich, dass nach gewisser Zeit Rost- oder Korrosionserscheinungen am Stahl auftreten.

Edelstahl ist kein wartungsfreies Material. Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden.

Nach dem Zusammenbau des Grills, wird empfohlen, dass der Nutzer einen dünnen Film von Olivenöl mit einem sauberen Tuch auf allen zugänglichen Flächen mit Edelstahl aufträgt.

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 12 4/9/14 11:39 AM

Das Olivenöl sollte danach einpoliert und anschließend mit einem anderen sauberen Tuch zu einem nicht-öligen Finish abgewischt werden. Diese Vorgehensweise dient dazu, das Material vor Schmutz und anderen aggressiven Schadstoffen zu schützen, indem ein temporärer lebensmittelsicherer Schutzschild aufgetragen wird.

Der Film aus Olivenöl dient auch dazu, ein späteres Polieren, sowie die Entfernung von Fingerabdrücken und Ähnlichem zu vereinfachen. Wiederholen Sie diesen Vorgang von Zeit zu Zeit, wenn Sie Ihren Grill reinigen.

WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine **Schutzhaube** für Ihren Grill erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Grill-Schutzhaube verwendet wird, wenn der Grill nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Grill abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein. **Vorsicht!** Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen or unsauberen Grill gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund **sollte der Grill <u>immer</u> abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird.** Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Grill für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und z. B. über Winter eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Gasgrills für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden.	– LP Gasflasche ist leer	– Mit voller LP Gasflasche ersetzen
	– Defekter Regler	– Regler prüfen lassen oder ersetzen
	– Blockierung im Brenner	– Brenner reinigen
	– Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	– Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
	– Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit	– Kabel erneut verbinden
	– Elektrode oder Kabel defekt	– Elektrode oder Kabel ersetzen
	– Defekter Zündschalter	– Zündschalter ersetzen
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	– LP Gasflasche ist leer	– Mit voller LP Gasflasche ersetzen
	– Defekter Regler	– Regler prüfen lassen oder ersetzen
	– Blockierung im Brenner	– Brenner reinigen
	– Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	– Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
Kleine Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennrohr oder brüllendes Geräusch hörbar)	– LP Gasflasche ist zu klein	– Größere Gasflasche verwenden
	– Blockierung im Brenner	– Brenner reinigen
	– Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	– Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
	– Zu starker Wind im Bereich des Gasgrills	– Gasgrill in einem windgeschützten Bereich aufstellen
Temperaturregler schwer zu drehen	– Gasventil blockiert	– Gasventil ersetzen

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 13 4/9/14 11:39 AM

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 12120001, Spanferkel- und Lammgrill „Columbus“
Gewicht:	95 kg
Gesamtmaße:	ca. 207 x 70 x 110 cm (BxTxH)
Garraum:	136 x 47,5 cm
Brenner:	2 Edelstahlbrenner
Gesamtleistung:	13,4 kW
Nennwärmebelastung:	957 g/h
Gerätekategorie:	$I_{3B/P\ (50),}$ DE / AT
Gasart/Gasdruck:	LPG/ Butan 50 mbar; Propan 50 mbar
Düse Brenner:	1,10 mm
Gasflasche:	5 kg oder 11kg

Garantie

Sie haben ein qualitativ hochwertiges Produkt gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Produkte im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste, Kohleroste oder Brenner, sowie Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung, Lackablösung, verursacht durch eingebranntes Fett, leichte Korrosion wie z.B. Flugrost. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Der Gasgrill sollte einmal jährlich von einem Fachmann gewartet werden.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 14 4/9/14 11:39 AM

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Hähnchengrillkorb zu Spanferkel- und Lammgrill

tepro Artikelnummer 12900002

- 2 Edelstahl-Drehkreuze je ca. 345 x 345 mm (HxB)
- 4 Hähnchenkörbe für jeweils bis zu 8 Hähnchen ca. 127,5 x 18,5 x 8 cm (L x B x H)
- Hähnchenkorb aus ca. 6,8 mm dicken Edelstahl-Rundstäben

Abdeckhaube

tepro Artikelnummer 12120002

- 0,4mm Materialstärke
- inklusive Aufbewahrungstasche
- Aufbewahrungstasche ca. 46 x 43 cm
- Haubenmaße ca. 209 x 69 x 76 cm
- Material: 100% Polyamid

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 15 4/9/14 11:39 AM

P140219-TEPRO_12120001_Columbus_G_20140904.indd 16 4/9/14 11:39 AM